

★ご飯の単品企画新登場!!★
いつものおかずと一緒にいかがですか？
詳しくはたべてん便受注センターまで！
☎0120-014-899

新登場!

ご飯企画

岡山県産こしひかりを使用、おかずコースに合わせてぜひご利用ください。

ご飯(小)

◆150g ◆238kcal

168円 (税込8%)
(181円)

ご飯(大)

◆180g ◆284kcal

188円 (税込8%)
(203円)

おかず4品、おかず7品、なごみおかずコースとセットでの
ご注文になります。単品でのご注文はできません。



※写真は180gです。

おかやまコープ たべてん便 献立表【おかず4品コース】

日付	献立	食品成分	原材料アレルギー表示
7月27日 (月)	酢鶏 大根のカニカマあんかけ 白菜とコーンの中華煮 もずくの酢の物	熱量 348 kcal 蛋白質 11 g 脂質 18 g 炭水化物 35 g カルシウム 27 mg 食塩相当量 2.0 g	増粘剤(加工でん粉)、酢酸(Na)、酸味料、加工でん粉、グリシン、着色料(カラメル、紅麹、V、B2)、膨脹剤、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、乳化剤、酵素、ショ糖エステル、香料、酒精、酸化防止剤(V、C)、(一部にかに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・魚介エキス(魚介類)・魚醤(魚介類)を含む)
7月28日 (火)	アジの照り焼き 切干大根のそぼろ炒め 糸こんにゃくとさつまあげの甘辛炒め バジル風味カルボナーラサラダ	熱量 357 kcal 蛋白質 18 g 脂質 21 g 炭水化物 21 g カルシウム 83 mg 食塩相当量 2.4 g	増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、酢酸(Na)、加工澱粉、ソルビット、グリシン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、水酸化Ca、着色料(カラメル、クチナシ、紅花黄、カロチノイド)、酒精、酵素、ショ糖エステル、酸味料、酸化防止剤(V、C、エリソルビン酸Na)、乳化剤、香辛料、香料、環状オリゴ糖、(一部に小麦・卵・乳成分・オレンジ・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
7月29日 (水)	カツカレー スープ餃子 いんげんの卵の花和え 枝豆ポテトサラダ	熱量 345 kcal 蛋白質 11 g 脂質 19 g 炭水化物 30 g カルシウム 61 mg 食塩相当量 2.6 g	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酢酸(Na)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、pH調整剤、酵素、カゼインNa、グリシン、着色料(カラメル、紅麹)、酸化防止剤(V、C、エリソルビン酸Na)、ポリリン酸Na、乳化剤、ショ糖エステル、酒精、酸味料、二酸化ケイ素、水酸化Ca、香辛料、環状オリゴ糖、香料、(一部にえび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
7月30日 (木)	あさりのちゃんちゃん焼き風 チーズ鶏つくね たらこスパゲティ ひじきの和え物	熱量 365 kcal 蛋白質 11 g 脂質 23 g 炭水化物 27 g カルシウム 57 mg 食塩相当量 2.9 g	酢酸(Na)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、グリシン、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、凝固剤、酒精、ソルビット、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド)、酵素、ショ糖エステル、香料、酸味料、酸化防止剤(V、C)、(一部に小麦・卵・乳成分・オレンジ・さば・大豆・鶏肉を含む)
7月31日 (金)	牛皿風 かに風味シューマイ 人参とツナのきんぴら きゅうりとカニカマの酢の物	熱量 325 kcal 蛋白質 9 g 脂質 20 g 炭水化物 24 g カルシウム 44 mg 食塩相当量 1.0 g	増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、酢酸(Na)、加工でん粉、グリシン、pH調整剤、着色料(紅麹)、ソルビット、酵素、ショ糖エステル、酸化防止剤(V、C、エリソルビン酸Na)、香料、酒精、酸味料、環状オリゴ糖、乳化剤、(一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

【ご注意】別添付の調味料などの小袋がある場合、電子レンジにかける前に取出してください。

※原材料不足などにより、献立を変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。

※全てのコースの変更、取消がある場合はお届け前週(水)の17時までにご連絡を下さい。